

**Preis: CHF 27.00**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2004 Castell de Falset
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Katalonien
<b>Bereich:</b>	Montsant
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Montsant
<b>Volumenprozent:</b>	14.0 %
<b>Traubensorten:</b>	Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Degustation Notiz:</b>	Intensives Kirschrot. Aroma komplex, rund, mit Spitzen von Leder, Pech und Reifen-Noten in Barrique. Am Gaumen vollmundig, fruchtbetont, sehr feine Toastklänge der Eiche-Barrique, schmelzende weiche Tannine. Abgang mit harter, doch eleganter Note.
<b>Bewertung:</b>	Robert Parker 92 / 100
<b>Produzent:</b>	Agrícola Falset Marça